



NASIONALE SENIOR SERTIFIKAAT-EKSAMEN
NOVEMBER 2019

GASVRYHEIDSTUDIES

NASIENRIGLYNE

Tyd: 3 uur

200 punte

Hierdie nasienriglyne word voorberei vir gebruik deur eksaminatore en hulpeksaminatore. Daar word van alle nasieners vereis om 'n standaardiseringsvergadering by te woon om te verseker dat die nasienriglyne konsekwent vertolk en toegepas word tydens die nasien van kandidate se skrifte.

Die IEB sal geen gesprek aanknoop of korrespondensie voer oor enige nasienriglyne nie. Daar word toegegee dat verskillende menings rondom sake van beklemtoning of detail in sodanige riglyne mag voorkom. Dit is ook voor die hand liggend dat, sonder die voordeel van bywoning van 'n standaardiseringsvergadering, daar verskillende vertolkings mag wees oor die toepassing van die nasienriglyne.

AFDELING A**VRAAG 1 MEERKEUSIGE VRAE**

- 1.1 B Bruto inkomste
 1.2 C Afkrummel
 1.3 D Brut
 1.4 A Nat veroudering
 1.5 B Pistachioneute
 1.6 D 30
 1.7 A Marmering
 1.8 B Dy
 1.9 A Couverture sjokolade
 1.10 D Fermentasie

VRAAG 2 PAS DIE KOLOMME

Kolom A Vegetariese Diëte		Kolom B Gereg	
2.1	Vegaan	D	Kekerertjies, pampoens, spinasie en rys
2.2	Pesco-vegetaries	E	Vis en slaai
2.3	Lakto-vegetaries	C	Melk, joghurt en vrugte
2.4	Pollopescotaries	A	Hoender en aspersion wrap
2.5	Vrugtetaries	B	Aarbeie, pynappel, kiwi en duiwe

VRAAG 3

- 3.1 A Ensieme in vars vrugte
 B Hele eier
 D 'n Groot hoeveelheid suur
 F Eiers
- 3.2 3.2.1 Cartouche – is 'n sirkel waspapier wat gebruik word vir blindbak, of vir posjeer of prut, om te verhoed dat 'n vel vorm, die ander is vingervoedsel of voorgeregte.
- 3.2.2 Sinerese – die jel krimp en water gaan verlore of lek uit as gevolg van kos wat geprut word om te voorkom dat 'n vel van oorverhitte proteïene vorm. Ander verwys na prosesse in jel-voorbereiding.
- 3.2.3 Dikrib – agterkwart, ander is voorkwart.

3.3 Gee die korrekte term vir elkeen van die volgende:

3.3.1 Tuberkulose

3.3.2 Spyskaart-ingenieurswese

3.3.3 Ensieme

3.3.4 Croquembouche

3.3.5 Hop

AFDELING B**VRAAG 4**

- 4.1 4.1.1
- Voedseltendense in die mark.
 - Die kompetisie.
 - Maak seker dat jy items insluit wat warm en koud bedien kan word, gebak en gebraai.
 - Hou geur, kleur, tekstuur en temperatuur in gedagte.
 - Hou seisoenale kos in gedagte/ die tyd van die dag.
 - Godsdienstige en kulturele oortuigings.
 - Voedselallergieë.
 - Dieetbeperkings moet in ag geneem word.
 - Wye verskeidenheid kos.
 - Gepastheid
 - Gerief
 - Besikbaarheid van bestanddele
 - Personeelvaardighede
 - Teikenmark/kliëntebasis, bv. kollegestudente.
- 4.1.2 Noem 'n voedselsoort wat by elke siektetoestand sal pas en rede hoekom.
- (a)
- Laag in vet.
 - Verminder of beperk inname van vleis/geprosesseerde vleis.
 - Matige suikerinname.
 - Verminder of beperk verfynde stysel.
 - Beperk alkohol.
 - MOTIVERING: Omdat die cholesterolvlakke in bloed te hoog word en in die are agtergelaat word – verminder bloedvloei en kan tot 'n hartaanval lei.
- (b)
- Verminder of beperk verwerkte voedsel.
 - Verminder of beperk kos met hoë soutinhoud.
 - Verminder of beperk gepreserveerde voedsel.
 - MOTIVERING: Omdat daar 'n hoë vlak van druk in die are is as die bloeddruk te hoog is. Kan 'n gevolg wees van waterretensie, stres en vetsug.
- (c)
- Verminder of beperk verfynde stysel.
 - Beperk suikerinname.
 - Verminder totale vet.
 - Verminder of beperk die inname van verwerkte vleis.
 - Beheer porsiegrootte.
 - MOTIVERING: Vanweë die liggaam se onvermoë om insulien te produseer, kan glukose nie die liggaam se selle binnegaan nie, wat veroorsaak dat die bloedglukose te veel styg.

- 4.2 Gas/Elektrisiteit
Skoonmaakmiddels
Advertering
Bande van die trokkie/ brandstof
Verpakking/ servette/ skryfbehoeftes
Lisensiëring
Versekering/ Huurkoste
Belasting as geregistreerde besigheid
Diens van die trokkie/ onderhoud (Enige moontlike 3)
- 4.3 4.3.1
- Party kan ongemaklik wees om te staan.
 - Gaste se vingers kan vuil word.
 - Geen plek om leë borde neer te sit nie.
 - Wag in lang toue.
 - Baie hoë temperature/ in die son/ weerstoestande
 - Vlieë/ bye/ plae
 - Beperkte keuses
 - Temperatuur van voedsel nie reg nie
 - Moeilik om met kos en 'n glas te staan en te eet en te drink.
- 4.3.2
- Grootte van die area toegewys – groot genoeg om die aantal gaste te akkommodeer. / 'n Sit-area, bv. grasperk of tafels en stoele, kan 'n verskil maak.
 - Verskaf genoeg servette vir gaste.
 - Plaas asblikke vir servette en papier binne maklike bereik.
 - Stel meer mense aan om te help
 - Verskaf koelte/ skuiling teen reën
 - Plaas sitronellakerse uit om plae af te weer
 - Bedien 'n groter verskeidenheid, so veel as moontlik
 - Werk vinniger om toue kort te hou en gebruik 'n warm skinkbord om kos warm te hou.
 - Help so gou as moontlik sodat die toue vinnig kan beweeg.

VRAAG 5

- 5.1 5.1.1 Verhoed die groei van gis en bakterieë of mikroörganismes.
- 5.1.2 Voorkom die groei van gis en bakterieë OF voorkom oksidasie of mikroörganismes.
- 5.1.3 Voorkom die verrotting van organiese stowwe.
- 5.2 Sterilisering en verseëling.
 Vernietig mikroörganismes en ensieme.
 Sluit lug uit – mikroörganismes kan nie vermeerder nie.
 Verleng raklewe. Voedsel hou langer.
 Kan tyd en arbeid bespaar omdat sekere voorbereiding reeds gedoen is.
 Voedsel buite seisoen beskikbaar
 Maklik om te bêre en te vervoer
 Voorkom vermorsing
 Glasbottelering beskerm die produk omdat dit geen chemikalieë bevat wat in kos kan inlek nie.
- 5.3 Verleng raklewe.
 Vertraag die proses van dierevet wat galsterig word.
 Voorkom die groei van mikroörganismes
 Verbeter die geur
 Verbeter die smaak
 Produkte wat warm gerook word, is gereed om geëet te word
 Gee die kos 'n rokerige smaak.

VRAAG 6

- 6.1 6.1.1
- Om aan verwagtinge te voldoen – moenie iets adverteer wat jy nie kan lewer nie.
 - Om goeie kos en waarde vir geld te bied – gehaltevlak – baie mededingers.
 - Professionaliteit, doeltreffendheid en vriendelikheid van personeel – mense wag en wil vriendelik bedien word.
 - Tyd – wees vinnig, dog doeltreffend – kostrokkies is kitskos – benodig vinnige diens – geen diens – geen kliënte.
 - Higiëne – kliënte moet voel dat voedsel veilig is om te verbruik.
 - Klante sal ander mense vertel van 'n aangename ervaring.
 - Positiewe en negatiewe resensies sal ander klante beïnvloed
 - Om gaste aan te moedig om terug te keer – verhoog wins.
- 6.1.2 Konsekwente lewering van 'n aangename ervaring, keer op keer, ongeag die individu wat die kos bedien of die bestuur in beheer. Of om op so 'n wyse aan klante se behoeftes te voldoen dat hulle weer sal terugkeer.
- 6.1.3
- Vinnige diens/doeltreffend.
 - Produk anders as oorspronklike.
 - Maklik om te eet.
 - Vriendelik.
 - Beperkte diens verwag of meer informeel.
 - Verwagtings om aan te voldoen.
- 6.2 6.2.1
- Maak seker dat die berekening van totale items korrek is.
 - Vinnige bestelling en betaling bespaar tyd.
 - Maklik om pryse van een geleentheid na 'n volgende te verander.
 - Ander betaalmetode.
 - Afleweringstoeps soos Uber Eats
 - Skerm vir klante om bestellings na te spoor sodat hulle weet hoe lank hulle gaan wag.
 - Maklik om inligting op kwitansies te verander.
 - Installeer 'n toep vir voorafbestellings.
- 6.2.2
- Die gebruik van sosiale media het 'n groot impak op die algehele eetervaring by 'n kostrokkie gemaak.
 - Baie kostrokkies gebruik platforms soos Facebook of Instagram vir bemarkingstrategieë.
 - Kliënte plaas foto's van etes wat bestel en geëet word. Hutsmerke word gebruik en kostrokkies word gemerk.
 - Negatiewe publisiteit is ook 'n faktor; as iemand ongelukkig is, plaas hulle dit ook.
 - Spesiale aanbiedings is ook beskikbaar d.m.v. positiewe merkies en kommentaar.
 - 'n Geleentheid wat deur 'n kostrokkie behartig word, kan gemerk word en op dié manier kan meer mense bereik word.
 - Spyskaart kan verander of aangepas word volgens kliënte se voorkeure.
 - Terugvoering van kliënte is vinnig, sowel as die reaksie op kliënte.
 - Kliënte kan eksklusiewe afslag aangebied word as hulle sosiale media-volgeling is.

VRAAG 7

- 7.1 7.1.1 Bardering
Bedek 'n stuk vleis met dun repies spek om te verhoed dat dit uitdroog of om dit geuriger te maak.
- 7.1.2 Geurige borsbeen en 'n paar ribbes.
Taai, deel van die voorkwart.
- 7.1.3 Klam hitte en kombinasie kookmetodes. OF
Lae en stadige kookmetode.

7.2	Soort vleis	EEN SOUS	TWEE BYGEREGTE
	Vark	Appelsous	Appelringe of -halwes Gestoofde preie
	Skaap	Kruisementsous	Noisette aartappels
			Fondant aartappels Kruisementjellie (of enige moontlike opsie) (Merk een spesifieke bygereg en een algemene een, bv. pap of rys of aartappelwiggies)

- 7.3 7.3.1 55°C – 65°C (binne hierdie interval)
- 7.3.2 Warm en pienk-rooi en die sous is pienk.
- 7.4 Hart, tong, pens en beesstert
- 7.5
- Soortgelyk aan beesvleis in voorkoms en smaak/ donkerder.
 - Laer in kilojoules as beesvleis, hoender, kalkoen of lam.
 - Maer vleis
 - Nie vetterig nie
 - Geen hormone word gevoeg by die voer wat die diere inneem nie.

VRAAG 8

8.1 Roomys – Gevries, hoëvet romerige, gladde, aangenaam-gegeurde mengsel wat lig op die palet is (10% melkvet).

Granita – Italiaanse sorbet, waterys, krakeriger en korrelagtiger tekstuur as sorbet, bevat fyngemaakte yskristalle.

8.2 8.2.1 Warm nagereg / nagereg in pan gebak
Crêpes in 'n lemoensous wat met brandewyn geflambeer is.

8.2.2 Koud / Gebakte vla
Ryk eivla bedek met 'n gekaramelliseerde suiker kors bedien in 'n gietvorm.

8.3

- Bak 'n kort rukkieteen 'n hoë temperatuur van 200 °C – vir stoom om te ontwikkel en 'n holte te vorm wat binne-in die beslag uitsit.
- Die temperatuur word tot 180 °C verlaag om die baktyd te voltooi / of om uit te droog. (Gee twee punte vir temperature en een punt vir een van die twee redes.)

8.4

- Botter (die beste om vir deeg te gebruik)
- Margarien (gehidrogeneerde smeermiddel)
- Varkvet
- Olie/groente-olie
- Puffex
- Pastrex

8.5 Druk klein gaatjies in rou deeg.

8.6 8.6.1 Fillodeeg

8.6.2 Blaardeeg

VRAAG 9

- 9.1 9.1.1 Sauvignon Blanc/Chenin Blanc/Chardonnay/Riesling
- 9.1.2 Pinot Noir/Chardonnay/Blanc de noir
- 9.1.3 Cabernet Sauvignon/Merlot/Shiraz/Bordeaux versnit of enige ander rooi versnit
- 9.1.4 Cabernet Franc/Merlot/Pinotage
- 9.2 Ale: gebrou van gis wat bo-op fermenteer.
 Lager: gebrou van gis wat op die bodem fermenteer.
 Stout: bier wat bo-op fermenteer, maar donkerder as ale.
- 9.3
 - Korrekte bergingstemperatuur van mengsels, ens.
 - Hanteer glas korrek aan basis, nie aan die bokant nie.
 - Maak seker dat glase skoon is.
 - Ys moet met veilige water voorberei word.
 - Maak-skoon-terwyl-jy-werk-beginsel toegepas.
 - Gebruik tangetjie om ys op te tel.
 - Skoon toerusting – vermy kruisbesmetting.
 - Stoor van bestanddele om kruisbesmetting te voorkom.
- 9.4
 - Meng die mengedrankies laaste wanneer jy 'n drankbestelling vir 'n tafel voorberei.
 - Berei die versiering as deel van die drankdiens mise-en-place voor of maak al die toerusting bymekaar.
 - Neem altyd voorraad en toerusting terug na die regte stoorplek sodat jy en jou spanlede kan weet waar dit is.
 - Moenie glase te vol skink nie, om vermorsing en mors te voorkom en tyd te bespaar, aangesien dit dan nie nodig is om op te vee nie.
 - Ondersteun mekaar as 'n span, wees bewus van wat rondom jou aangaan wanneer drankies voorberei en bedien word.
 - Maak seker dat jy fyngekapte ys het.
 - Bedien en garneer drankies altyd op 'n interessante manier.
- 9.5 Perseelverbruik-lisensie: Die drank word verbruik waar dit gekoop is en mag nie van die perseel af weggeneem word nie.
 Wegverbruik-lisensie: Beheer afsetpunte om drank te verkoop wat elders verbruik word.
- 9.6
 - 'n Persoon wat in die voorafgaande 10 jaar vir enige oortreding sonder die keuse van 'n boete tot gevangenisstraf gevonnissen is.
 - 'n Insolvente persoon wat gerehabiliteer word.
 - 'n Persoon wat minderjarig / onder 18 is op die datum van oorweging van die aansoek.
 - Die eggenoot/eggenote van enige van die bogenoemde (Enige 3)

VRAAG 10

10.1 Water:

- Moet altyd ekstra water hê.

Weer:

- Maak voorsiening dat die kostrokkie voldoende beskutte plek het waar kliënte kan staan as dit reënerig is. Hou alternatiewe spyskaarte byderhand om te verander as daar weerprobleme is.

Toerusting:

- Maak seker dat daar eenvoudige toerusting beskikbaar is wat gebruik kan word as die ander toerusting foutief is of nie werk nie.

Beserings:

- Maak seker dat jy weet waar die naaste hospitaal, winkels, ens. is in 'n noodgeval. Maak seker dat personeel wat eerste op die toneel is, gekwalifiseerd is.

Brand:

- Maak seker dat die trokkie voldoen aan wetlike veiligheidsvereistes, bv. brandblusapparaat, gasveiligheid.

Sekuriteit:

- Blootgestel aan elemente; hou op 'n goed verligte, veilige plek met hoë sigbaarheid stil.

Kompetisie

- Voeg iets by wat die kompetisie nie het nie

Min ruimte

- Probeer die kostrokkie parkeer waar daar genoeg plek vir die klante is.

10.2

- Doel is om die gas in te lig watter bedrag betaalbaar is.
- Gee die rekening aan die gas, verkieslik in 'n vouer.
- Maak seker dat jy die beskikbare betalingsmetodes duidelik maak voordat die gaste bestel.
- As mense tustaan, moet jy seker maak dat jy presies weet wie saam betaal voordat jy die rekening oorhandig. Maak seker jy weet of lede van groep apart of saam betaal.
- Wees duidelik in jou rekening om enige verwarring te voorkom.
- As jy kontant gebruik, maak seker dat jy genoeg kleingeld het.
- Maak seker dat die rekening korrek is.

VRAAG 11

- 11.1 11.1.1
- Nie te duur om te begin nie.
 - Harde werk sal sukses verseker.
 - Gewillig om 'n risiko te neem – entrepreneur.
 - Sy is net 18 jaar oud, gewoonlik nie baie geld beskikbaar nie.
 - Ander besighede of franchises / aansit-restaurante is baie duur.
 - Sy sal onafhanklik kan wees.
 - Goeie manier om die voedselbedryf te betree.
 - Ligging is aanpasbaar.
 - Maklik om 'n kort, eenvoudige spyskaart te hanteer.
- 11.1.2
- Verkope verwys na potensiële kliënte wat **bekendgestel word aan produkte en dienste**. Genereer inkomste.
 - Bemaking handel oor die **promosie** van produkte of die besigheid, of bemaking ontwikkel die verhouding met kliënte sodat produkte en dienste verkoop kan word.
 - Saam verseker hulle dat produkte bevorder word en **inkomste** vir die besigheid **genereer word**.
 - Sy sal waarskynlik alleen werk en met haar besigheid / boekhouding / gasvryheid-agtergrond sal sy dit doeltreffend kan bestuur. / Voldoende menslike hulpbronne word benodig om die verkope te ondersteun.
 - Kreatief om iets anders as die res te bedien.
 - Al die bogenoemde het 'n invloed op mekaar.
 - Verkope en bemaking = inkomste – ondersteun deur menslike hulpbronne op haar eie.
- 11.2 11.2.1 Advertensie A (B is verkeerd)
- 11.2.2
- Groot letters en maklik om te lees.
 - Datum, plek en tyd genoem.
 - Interessante prente.
 - Professioneel ontwerp.
 - Meer detail
- 11.3 11.3.1 Die doelwitte wat die entrepreneur vir homself moet stel. of Doelwitte wat 'n besigheid stel wanneer die produkte en dienste aan kliënte bevorder word.
- 11.3.2 Enige moontlike rede (verkoop genoeg om 'n wins te maak, word bekend, mondelinge bemaking).
- 11.4 Kapitaal en befondsing om die persoon twee tot drie maande lank by te staan.

- 11.5
- Demografiese faktore (ouderdom, geslag, gesinsgrootte).
 - Geografiese faktore – waar die kliënte geleë is – die kostrokkie kan orals heen gaan – kan meer kliënte bereik.
 - Lewenstyl / psigografiese faktore – beskryf die aktiwiteite – kostrokkie kan gaan waar die aktiwiteite is – belange en menings van kliënte.
 - Produkverwante faktore – beskryf wanneer kliënte watter produk of diens verkies – kostrokkie veelsydig en verkoop wat mense ook al nodig het – beskryf hoe lojaal 'n kliënt teenoor 'n produk is.
- (Enige twee met verduidelikings)
- 11.6
- Dra by tot BBP van Suid-Afrika. Of vreemde valuta
 - Verhoog die vraag na produkte aan die vervaardigers, soos goeie voedselafsetpunte.
 - Direkte en indirekte werk word geskep.
 - Vaardigheidsontwikkeling vind plaas.
 - Verhoog die lewenstandaard van Suid-Afrikaners.
 - Infrastruktuur
 - Natuurlike habitate of hulpbronne (Kruger Wildtuin)
 - Negatief – kulturele erosie, dwelms, prostitusie of seisoenswerk of misdaad.
 - Verbeter plaaslike besigheid.
- 11.7
- Inkomste-genererende gebiede verdien inkomste vir 'n onderneming. Nie-inkomste genererend nie – nodig vir die behoorlike funksionering van 'n onderneming of gebiede wat as koste of uitgawes vir 'n onderneming beskou word.
- 11.8
- Inkomste per beskikbare ruimte

AFDELING C

RUBRIEK OM AFDELING C VRAAG 12 NA TE SIEN

	0	1 punt	2 punte	3 punte	4 punte
Gebruik van bronne	Geen verwysings na bronne nie.	Oppervlakkige verwysing na een of meer bronne.	'n Paar toepaslike verwysings na bronne.	Verskeie en toepaslike verwysings na bronne.	Volledige gebruik van bronne.
Gebruik van eie kennis	Slegs irrelevante of onakkurate feite gegee.	Enkele feite buiten die bronne gegee om argument te ondersteun.	Sommige relevante feite buiten die bronne gegee om argument te ondersteun. EN by die argument geïntegreer.	Baie toepaslike feite buiten die bronne gegee om argument te ondersteun.	Baie relevante feite buiten die bronne gegee om argument te ondersteun EN goed by die argument geïntegreer.
Toepaslikheid van inhoud	Opstel handel nie oor die stellings betreffende gesondheid en veiligheid van kostrokkies nie.	Bespreek veiligheid oppervlakkig en sonder die implikasies of verwysing na kostrokkies.	Bespreek veiligheid oppervlakkig of sonder verwysing na die gesondheidsimplikasie of sonder verwysing na kostrokkies.	Bespreek stellings wat verwys na gesondheid en veiligheidspraktyke en gee enkele voorbeelde van hoe om 'n veilige standaard te handhaaf.	Bespreek stellings breedvoerig wat verwys na gesondheid en veiligheidspraktyke in kostrokkies en gee voorbeelde van hoe kosvoorbereiding in kostrokkies kosoordraagbare siektes kan voorkom.
Kwaliteit van argument	Antwoord maak geen sin nie.	Skryfwerk bestaan uit feite met min skakeling of redenering.	Redenering korrek, maar moeilik om te volg. Geringe skakeling teenwoordig.	Ondersteun die posisie. Redenasie is duidelik. Geringe foute in vloei. Skakeling is soms afwesig.	Ondersteun 'n duidelike posisie sterk. Redenasie is baie duidelik en bondig. Vloei is logies en toon duidelike begrip.
Billikheid, d.w.s teenargument	Geen teenargument gegee nie.	Een teenargument gegee.	Minstens twee teenargumente gegee.		
Aanbieding	Min of geen struktuur in die antwoord nie.	Toon is konsekwent. Goeie en gepaste taal. Meestal gepaste paragrafering. Inleiding en gevolgtrekking het meriete.	Volwasse toon. Uitstekende en gepaste taalgebruik. Korrekte paragrafering met goeie oorgange. Interessante inleiding, bevredigende slot.		

Totaal: 200 punte